

101

INFLUÊNCIA DO TEMPO DE ARMAZENAMENTO NO CRESCIMENTO DE *ASPERGILLUS NIGER* NRRL 3122, Cristina S. da Costa, Adriana Weber, Ana V. L. Sanzo, Jorge A. V. Costa (Departamento de Química, Engenharia de Alimentos, FURG).

Para estudar a influência do tempo de armazenamento no crescimento do *Aspergillus niger* NRRL 3122, foi feito um crescimento do fungo em placas de Petri contendo ágar PDA suplementado com 1% de ágar bacteriológico, durante 7 dias, a 30 °C. Essas placas foram armazenadas sob congelamento sob refrigeração, e em intervalos de tempo pré-determinados foram retiradas do armazenamento. Dessas placas foram retiradas inóculos-discos de 6,0 mm de diâmetro, que foram semeados no centro de placas de Petri com meio ágar farelo de arroz e incubados durante 8 dias, a 30 °C. A cada 24 horas, o diâmetro de crescimento do fungo era medido. Para preparar o ágar farelo de arroz, colocou-se 40g da mistura de farelo de arroz com sais minerais e uréia em 1litro de água destilada, homogeneizando e filtrando em peneira. Dissolveu-se 15g de ágar-ágar sob fervura, acertando o pH em 5,0. Esse meio foi autoclavado a 121°C, por 15 minutos e distribuídos em placas de Petri. Pode-se concluir que o *Aspergillus niger* NRRL 3122 pode ser armazenado até 120 dias sob refrigeração a 4°C ou congelamento a -18°C, sem diminuir o seu crescimento quando semeado em ágar farelo de arroz e incubado a 30°C por 192 h. (CAPES,CNPq-PIBIC/FURG).